Kraków, dnia 27.04.2023 r.

WK.236.5.1.2023

Zamawiający:

**Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie**

**Adres: os. Zgody 18, 31-951 Kraków**

**REGON: 000173427**

**NIP: 678-002-92-86**

**Telefon: 47 835 97 00**

**Fax: 47 835 97 09**

**Strona internetowa: www.sapsp.pl**

**Email: szkola@sapsp.pl**

# ***ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY***

**na dostawę mrożonek**

**dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie**

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**
   1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
   2. **Przedmiot zamówienia:** Przedmiotem zamówienia sukcesywna dostawa mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie przez okres 1-go roku.
   3. **Główny kod CPV:** 15331170-9 Warzywa i owoce mrożone.
   4. **Termin realizacji zamówienia:** od dnia podpisania umowy przez okres 1-go roku.
   5. Podane ilości przedmiotu zamówienia w zaproszeniu do składania ofert stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie roku 2022/2023. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie.

Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 60% ilości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 60% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn.

* 1. **Dostawa:**
* transportem Wykonawcy dostosowanym do przewozu przedmiotu zamówienia /na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia dokument wystawiony przez sanepid potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia/,
* do Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18 loco magazyn, na koszt Wykonawcy,
* max 2 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00÷10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie pisemnej (przesłanego mailem).
* Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie zamawiającego dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid.
* zamówienia, o których mowa powyżej będą przesyłane przez upoważnionego Zamawiającego najpóźniej do godz. 14.00 dnia poprzedzającego dostawę,
  1. **Charakterystyka przedmiotu zamówienia:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1 | Brokuł mrożony | kg | 200 |
| 2 | Brukselka mrożona | kg | 250 |
| 3 | Bukiet kwiatowy jarzyn mrożony | kg | 350 |
| 4 | Czarna porzeczka mrożona | kg | 1300 |
| 5 | Fasola szparagowa cięta mrożona | kg | 200 |
| 6 | Frytki szybkie mrożone | kg | 600 |
| 7 | Groszek mrożony | kg | 150 |
| 8 | Grzyby mrożone borowik | kg | 350 |
| 9 | Kalafior mrożony | kg | 450 |
| 10 | Marchewka kostka mrożona | kg | 300 |
| 11 | Mieszanka kompotowa mrożona | kg | 400 |
| 12 | Mini marchewka mrożona | kg | 150 |
| 13 | Papryka czerwona mrożona | kg | 50 |
| 14 | Truskawka mrożona | kg | 500 |
| 15 | Wiśnia drylowana mrożona | kg | 250 |
| 16 | Zupa jarzynowa mrożona | kg | 450 |

**Charakterystyka przedmiotu zamówienia:**

***Poz. 1 - Brokuł mrożony***

**Wymagania minimalne**

Różyczki brokuł bez obecności liści wierzchnich, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy zielonej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych smaków i zapachów.

Brokuł pakowany w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywo w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* różyczki uszkodzone mechanicznie (pogniecione)
* różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Opakowanie i oznakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 2 - Brukselka mrożona***

**Wymagania minimalne**

Główki brukselek bez obecności liści wierzchnich, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy zielonej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych smaków i zapachów. Średnica główki od 2 cm do 3 cm.

Brukselka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywo w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* główki uszkodzone mechanicznie (pogniecione)
* główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Opakowanie i oznakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 3 - Bukiet kwiatowy jarzyn mrożony***

Mieszanka jarzynowa składająca się z trzech rodzajów warzyw: różyczki brokuł, kalafiora i kostki marchewki.

Wygląd – nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Mieszanka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 4 - Czarna porzeczka mrożona***

**Wymagania minimalne**

Bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, owoce bez szypułek. Bez obcych smaków i zapachów.

Porzeczka czarna pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zlepieńce stałe
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony
* aronia

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Opakowanie i oznakowanie**

Opakowanie zbiorcze – folia, pudło kartonowe

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 5 - Fasola szparagowa cięta mrożona***

**Fasola szparagowa cięta (żółta, zielona)**

**Wymagania minimalne**

Fasola szparagowa - cała bez uszkodzeń mechanicznych, części zwarte.

Wygląd – strączka barwy zielonej do zielono kremowej oraz żółtej nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Fasolka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 6 - Frytki szybkie mrożone***

**Wymagania minimalne**

Frytki – całe paski bez uszkodzeń mechanicznych, części zwarte, o długości od 5 cm do 10 cm.

Wygląd – paski barwy żółtej nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Produkt gotowy do pieczenia w piekarniku bez użycia oleju.

Frytki pakowane w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 7 - Groszek mrożony***

**Wymagania minimalne**

Ziarna całe nieuszkodzone, barwy zielonej.Niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Groszek pakowany w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 8 - Grzyby mrożone podgrzybek***

**Grzyby mrożone**

**Wymagania minimalne**

Podgrzybki - całe bez uszkodzeń mechanicznych, zwarte.

Wygląd – nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Podgrzybki pakowane w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania

**Inne wymagania**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 9 - Kalafior mrożony***

**Wymagania minimalne**

Różyczki kalafiora bez obecności liści wierzchnich, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy białej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych smaków i zapachów.

Kalafior pakowany w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywo w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* różyczki uszkodzone mechanicznie (pogniecione)
* różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Opakowanie i oznakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 10 - Marchewka kostka mrożona***

**Wymagania minimalne**

Marchewka – kostki cięte.

Wygląd – barwy pomarańczowej, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Marchewka w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 11 - Mieszanka kompotowa mrożona***

**Wymagania minimalne**

Min. 5 różnych owoców bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, owoce bez szypułek, obcych smaków i zapachów.

Pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* główki uszkodzone mechanicznie
* zlepieńce stałe
* główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje**

Brak

**Opakowania**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 12 - Mini marchewka mrożona***

**Wymagania minimalne**

Marchewka – cała, długości od 2 cm do 6 cm.

Wygląd – barwy pomarańczowej, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Marchewka w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 13 - Papryka czerwona mrożona***

Papryka – kawałki cięte.

Wygląd – barwy czerwonej, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Papryka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 14 - Truskawka mrożona***

**Wymagania minimalne**

Średnica minimalna 2 cm, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy czerwonej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Owoce bez szypułek, bez obcych smaków i zapachów.

Truskawka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* główki uszkodzone mechanicznie
* zlepieńce stałe
* główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje**

Nieznaczne wady kształtu, obecność małych jasnych plamek, mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości.

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 15 - Wiśnia drylowana mrożona***

**Wymagania minimalne**

Bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych.

Wygląd – główki barwy bordowej lub ciemno czerwonej, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.

Owoce bez szypułek, pestek, bez obcych smaków i zapachów.

Wiśnia pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające owoce w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* główki uszkodzone mechanicznie
* zlepieńce stałe
* główki uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami
* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Dopuszczalne tolerancje**

Nieznaczne wady kształtu, mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości.

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

***Poz. 16- Zupa jarzynowa mrożona***

Mieszanka jarzynowa – min. 7 różnych jarzyn w opakowaniu, jarzyny cięte: kostka , plastry itp.

Wygląd – nieoblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady.

Mieszanka pakowana w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, zabezpieczające warzywa w czasie transportu i zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

* zanieczyszczenia mineralne, mechaniczne
* produkt rozmrożony

**Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna max. 2,5 kg.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

1. nazwę dostawcy – producenta, adres
2. nazwę produktu
3. pojemność opakowania
4. datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
5. warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

1. **Postać oferty**
2. Ofertę należy złożyć w języku polskim.
3. Nie dopuszcza się podania ceny w walucie innej niż polska.
4. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
5. Oferta podpisana przez osobę/osoby nieuprawnione zostanie uznana za nieważną. Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty dokumenty wskazujące na uprawnienie osoby/osób podpisujących ofertę do jej podpisania, o ile nie wynika to z załączonych dokumentów uprawniających do występowania w obrocie prawnym.
6. **Oferta musi zawierać:**
   1. Wypełniony formularz ofertowy (wg załącznika nr 1).
   2. Aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.
   3. Pełnomocnictwo upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik.
   4. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów, jeżeli zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz.U. 2023 poz. 57 ze zm.).
7. **Oferty należy przesłać do dnia 10.05.2023 r. do godz. 11:00 w następujący sposób:**

* drogą e-mailową na adres: [jchorobik@sapsp.pl](mailto:jchorobik@sapsp.pl)
* tytuł wiadomości:

Oferta na dostawę mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.

* + - Zamawiający dopuszcza dołączenie do wiadomości pliki w następujących formatach: .pdf, .doc, .docx, .xls, .xlsx, .jpg., .bmp.
    - Zamawiający dopuszcza możliwość skompresowania oferty do jednego pliku archiwum (ZIP).

1. **Osoba upoważniona do kontaktu w sprawach związanych z przedmiotem zamówienia**: asp. sztab. Wojciech Kowal.
2. **Informacje dotyczące zawarcia umowy:**

W terminie do 3 dni roboczych od dnia powiadomienia przez zamawiającego o wyborze oferty wykonawca, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą w postępowaniu, jest zobowiązany do podpisania umowy.

W przypadku uchylania się przez wykonawcę od podpisania umowy, którego oferta została wybrana w terminie określonym przez zamawiającego, zamawiający może wybrać kolejną ofertę.

1. **Postanowienia dodatkowe**
2. Zamawiający zastrzega możliwość negocjowania treści ofert w celu ich ulepszenia.
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed upływem terminu wyznaczonego na składanie ofert.
4. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy:
5. Zamawiający żąda od wykonawcy wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zwanego dalej „zabezpieczeniem”. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
6. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 2% (dwa procent) ceny całkowitej podanej w ofercie. Zabezpieczenie należy wnieść przed podpisaniem umowy.
7. Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru wykonawcy w jednej lub w kilku formach, o których mowa w art. 450 ust. 1 Ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2022 poz. 1710, ze zm.).
8. Zamawiający nie wyraża zgody na wnoszenie zabezpieczenia w formach określonych w art. 450 ust 2 Ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2022 poz. 1710, ze zm.).
9. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy zamawiającego tj.: NBP o/o Kraków nr 48 1010 1270 0060 0213 9120 0000.
10. Jeżeli zabezpieczenie zostanie wniesione w pieniądzu, zamawiający przechowa je na oprocentowanym rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wniesione w pieniądzu z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wykonawcy.
11. W przypadku, gdy zabezpieczenie będzie wniesione w formie poręczeń lub gwarancji, to muszą one zawierać zapisy gwarantujące wypłatę kwoty zabezpieczenia na każde pisemne wezwanie zamawiającego.
12. Jeżeli zabezpieczenie będzie wniesione w formie innej niż pieniężna to ważność dokumentu stanowiącego zabezpieczenie musi obejmować okres obowiązywania umowy.
13. Dokonanie wyboru zamówienia nastąpi w oparciu o najniższą łączną cenę brutto oferty.
14. Koszty uczestnictwa, w tym: opracowanie i dostarczenie oferty obciążają wyłącznie wykonawcę.
15. W przypadku, gdy treść oferty oraz złożonych przez wykonawcę dokumentów jest niepełna lub zawiera nieścisłości w stosunku do zakresu wymaganego w zaproszeniu do złożenia oferty, zamawiający może, w uzasadnionych przypadkach, zwrócić się do wykonawcy o uzupełnienie braków lub udzielenie wyjaśnień, w wyznaczonym terminie.
16. Zamawiający unieważni postępowanie w przypadku:
17. braku ofert,
18. gdy cena najkorzystniejszej oferty przekroczy kwotę jaką zamawiający może przeznaczyć na realizacje zamówienia,
19. gdy środki publiczne, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostaną mu przyznane,
20. zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
21. O wynikach postępowania zamawiający zawiadomi niezwłocznie wykonawców którzy złożyli oferty, w postępowaniu.
22. Pozostałe warunki w postępowaniu:
23. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia składania ofert.
24. Zamawiający zawrze umowę z wykonawcą zgodnie z załączonymi ogólnymi warunkami umowy stanowiącymi załączniki nr 1 do zaproszenia.
25. w przypadku uchylania się od realizacji zamówienia wykonawcy, którego oferta została wybrana w terminie określonym przez zamawiającego, zamawiający może wybrać ofertę kolejną bez przeprowadzania ponownej oceny ofert.
26. **RODO**

Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

* administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Komendant Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków;
* w Szkole Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie wyznaczony został Inspektor Ochrony Danych: os. Zgody 18, 31-951 Kraków, e-mail: iod@sapsp.pl, tel. 4783599700, fax. 478359709;
* Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Dostawa mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie” (nr sprawy WK.236.5.2023).
* Odbiorcami Pani/Pana danych będą jednostki organizacyjne PSP oraz inne organy na mocy przepisów odrębnych ustaw.
* Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z Zarządzeniem nr 1 Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 4 stycznia 2022 r. „w sprawie instrukcji kancelaryjnej i jednolitego rzeczowego wykazu akt dla Państwowej Straży Pożarnej” (Dz. Urz. MSWIA z 2022 r. poz. 1), przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
* obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
* w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
* posiada Pani/Pan:
* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy;
* na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
* nie przysługuje Pani/Panu:
* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
* prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO”.

*Załączniki:*

**Zastępca Komendanta**

**Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej**

**w Krakowie**

**/-/**

**bryg. mgr inż. Robert CIEŚLA**

1. Wzór umowy.
2. Formularz ofertowy.

**Załącznik Nr 1**

**OGÓLNE WARUNKI UMOWY**

zawarta w dniu . .2023 r. pomiędzy:

Skarbem Państwa reprezentowanym przez:

- ……………………… - Komendanta Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej, 31-951 Kraków, os. Zgody 18, NIP 678-002-92-86, REGON 000173427 zwaną dalej zamawiającym,

a

…(firma, siedziba, adres)… wpisanym/-ą do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy ………………………… Wydział Gospodarczy pod Nr KRS: …………………, kapitał zakładowy w wysokości ……. zł, wpłacony …………, NIP:……………, REGON:………………,

Reprezentowanym/-ą przez: ……………………………,

uprawnionym/-i do reprezentacji Spółki, zgodnie z Informacją odpowiadającą odpisowi aktualnemu z rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, której wydruk stanowi załącznik nr 1 do umowy,

lub

…(imię, nazwisko)…, prowadzącym/-ą działalność gospodarczą pod firmą: „………”, wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej RP, zwanej dalej „CEIDG”, …(adres)…, NIP: ………………………, REGON: ………………………, zgodnie z aktualnym wydrukiem z CEiDG, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy

[wybrać w przypadku, gdy Wykonawcą jest osoba prowadząca działalność gospodarczą]

lub

…(imię, nazwisko)…, prowadzącą/-ym działalność gospodarczą pod firmą …(pełne brzmienie firmy obejmujące imię i nazwisko)…, ...(adres)…, NIP: … oraz REGON: …, (imię, nazwisko), prowadzącym/‑ą, działalność gospodarczą pod firmą …(pełne brzmienie firmy obejmujące imię i nazwisko)…, …(adres)…, NIP: ……………… oraz REGON: ………………, prowadzącymi wspólnie działalność gospodarczą pod nazwą: …………………, …(adres)…., NIP: …………………………………, REGON: …………………………., zgodnie z aktualnym wydrukiem z CEiDG oraz umową spółki cywilnej, stanowiącymi załącznik nr 1 do umowy,

[wybrać w przypadku, gdy Wykonawcą są osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej] [w przypadku konsorcjum odpowiednio ze wskazaniem Lidera],

zwanym dalej wykonawcą, zwanymi dalej łącznie Stronami, a każdy z osobna Stroną, w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego zawiera się umowę o następującej treści:

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywna dostawa mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, odpowiedniej jakości, wolnego od wad, kompletnego, zgodnego z wymaganymi atestami jakościowymi, normami - zgodnie z „Zaproszeniem do składania ofert” /nr sprawy WK.236.5.2023/ oraz ofertą wykonawcy z dnia . .2023 r. stanowiącymi integralną część niniejszej umowy.

**§ 2**

**Termin obowiązywania umowy**

1. Umowa zostaje zawarta od dnia . .2023 r. do dnia . .2024 r., z tym zastrzeżeniem, że w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem, o którym mowa powyżej.
2. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy sukcesywnie w dni robocze (poniedziałek – piątek), maksymalnie 2 razy w tygodniu, w godzinach od 8.00 do 10.00.
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu zamówienia w partiach, w ilościach wynikających z zamówienia złożonego w formie ustnej lub pisemnej /przesłane e‑mailem, na adres wykonawcy/. Zamówienia o których mowa powyżej będą przekazane przez upoważnionego Zamawiającego najpóźniej do godz. 1400 dnia poprzedzającego dostawę.
4. Wszystkie dostawy przedmiotu umowy realizowane będą do siedziby zamawiającego tj.: Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków - loco magazyn, na koszt wykonawcy.
5. Wszelkie dokumenty dotyczące dostawy, wykonawca dostarczy zamawiającemu do jego siedziby tj.: Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków - sekretariat Komendanta Szkoły.

**§ 3**

**Cena i warunki płatności**

1. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 wynagrodzenie w wysokości złotych brutto .......... zł. (słownie złotych: ..........).
2. Zamawiający zapłaci wykonawcy należne wynagrodzenie za dostarczoną części przedmiotu umowy, po odbiorze ilościowo - jakościowym, w terminie 30 dni od daty dostarczenia faktury VAT, przelewem z konta zamawiającego na konto wykonawcy wskazane na fakturze.
3. Cena określona w ust. 1 zawiera wszelkie koszty i ryzyko, jakie poniesie wykonawca w związku z realizacją przedmiotu umowy, w tym koszty transportu (włącznie z wniesieniem na miejsce wskazane przez upoważnionego pracownika zamawiającego), opakowania i ubezpieczenia na czas transportu.
4. Ceny wyszczególnione w załączniku nr 1\* do umowy obowiązują w okresie realizacji umowy i nie podlegają podwyższeniu ani waloryzacji, przez cały okres trwania umowy.
5. Termin zapłaty należności uważany będzie za zachowany, jeżeli obciążenie rachunku bankowego zamawiającego nastąpi najpóźniej w ostatnim dniu płatności.
6. Pod rygorem nieważności w stosunku do zamawiającego wierzytelności związane z realizacją niniejszej umowy nie mogą być przedmiotem obrotu wykonawcy z podmiotami trzecimi.
7. Płatnikiem wynagrodzenia w trakcie i po zakończeniu realizacji umowy będzie zamawiający tj. Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków, NIP 678-002-92-86, Regon 000173427, na którego wykonawca wystawi rachunek lub fakturę VAT z tego tytułu.
8. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 60% wartości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 60% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn oraz nie powoduje powstania obowiązku z tytułu nie wykonania umowy.

**§ 4**

**Realizacja przedmiotu umowy i postępowanie reklamacyjne**

1. Strony umowy postanawiają, że osobami odpowiedzialnymi /upoważnionymi/ za realizację przedmiotu umowy są:
   * w imieniu zamawiającego: …………………………………………………………………………………………,

tel.: ………………, e-mail: ……………………………………………………………………;

* w imieniu wykonawcy: ………………………………………………………………………………………………,

tel.: ………………, e-mail: …………………………………………………………………;

1. Wykonawca przy wykonywaniu umowy ponosi pełną odpowiedzialność za kompetentne, rzetelne i terminowe wykonanie zobowiązań umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się:
3. do udzielenia gwarancji na dostarczony przedmiot umowy;
4. do zapewnienia należytego wykonania przedmiotu umowy;
5. dostarczać partiami, stosownie do potrzeb zamawiającego przedmiot umowy;
6. dostarczać przedmiot umowy pierwszej jakości, fabrycznie nowe, wolne od wad, własnym transportem, na własny koszt i na własne ryzyko w miejsce wskazane w §2 ust. 4, w opakowaniach stosowanych typowo dla danego produktu przez producenta, zaopatrzonych w etykietę identyfikacyjną dany produkt i zabezpieczone gwarancją nienaruszenia opakowania, na opakowaniach zewnętrznych winno być logo producenta, nazwa (typ, symbol) materiału, numer katalogowy, opis zawartości oraz termin przydatności do spożycia;
7. dostarczać przedmiot umowy świeży, odpowiadający Polskim Normom jakościowym, w ilości odpowiadającej całości złożonego zamówienia;
8. do rozpatrzenia reklamacji mrożonek stanowiących przedmiot umowy posiadającego wady i wymiany ich na wolne od wad w terminie 1 godziny od momentu zgłoszenia reklamacji również telefonicznej.
9. do dostarczenia do każdej dostawy dokument identyfikacyjny zawierający m.in.: nazwę producenta, kod sortowy, datę minimalnej trwałości, wielkość partii, klasę wagową, numer badania, opis samochodu dostarczającego dostawę (nazwa i nr. rejestracyjny);
10. Zamówienia każdej partii stanowiących przedmiot umowy będą składane według zapotrzebowania zamawiającego, każdorazowo w formie pisemnej i przesłane faksem na adres wykonawcy. Zamówienia o których mowa powyżej będą przesyłane przez upoważnionego Zamawiającego najpóźniej do godz. 1400 dnia poprzedzającego dostawę.
11. Wielkość dostarczenia każdej partii przedmiotu umowy wynikać będzie z jednostronnej dyspozycji osoby upoważnionej.
12. Zamawiający zobowiązany jest przy odbiorze towaru niezwłocznie, po otwarciu pojemników/opakowań, zbadać jakość towaru organoleptycznie.
13. W przypadku stwierdzenia, że dostarczony przedmiot umowy jest niezgodny z przedmiotem umowy lub/i niekompletny lub/i złej jakości lub/i posiada ślady zewnętrznego uszkodzenia zamawiający odmówi odbioru części lub całości dostawy, sporządzając protokół zawierający przyczyny odmowy odbioru (reklamację).
14. W przypadku innych zastrzeżeń zamawiającego, dotyczących dostarczonego przedmiotu umowy zamawiający wskaże w protokole odbioru przyczyny odmowy odbioru dostarczonego przedmiotu umowy wraz z określeniem dodatkowego terminu dostarczenia przedmiotu umowy, nowego, wolnego od wad.
15. W przypadku zgłoszenia reklamacji jakościowej wykonawca zobowiązany jest odebrać na własny koszt od zamawiającego wadliwy przedmiot umowy będący przedmiotem reklamacji i wymienić go na nowy, wolny od wad w ciągu 1 godziny od momentu zgłoszenia reklamacji.
16. Jeżeli w przeciągu 1 godziny od momentu zgłoszenia reklamacji jakościowej wykonawca nie wymieni towaru na wolnego od wad, zamawiający może dokonać zakupu reklamowanej ilości przedmiotu zamówienia od innego wykonawcy na koszt i ryzyko wykonawcy.
17. W przypadku braku realizacji zamówionej części przedmiotu zamówienia w termie określonym w §2 ust. 2 Zamawiający dokona zakupu reklamowanej ilości przedmiotu zamówienia od innego wykonawcy na koszt i ryzyko wykonawcy.
18. W przypadku określonym w ust. 10 i 11 Zamawiający obciąży wykonawcę różnicą wynikającą z ceny umownej, a ceny zakupu u innego Wykonawcy, oraz innymi kosztami np. transportu w tym również kosztem transportu własnego Zamawiającego.
19. Jeżeli badania organoleptyczne dostarczonego towaru, nasuwają uzasadnione przypuszczenia, że towar ma wady możliwe do ustalenia jedynie metodą laboratoryjną, zamawiający, zleci badanie jakości Państwowej Inspekcji Sanitarnej, lub innemu laboratorium uprawnionemu do przeprowadzenia takich badań.
20. O zleceniu i wykonaniu badań określonych w ust. 13 Zamawiający powiadomi wykonawcę przesyłając mu odpis wyników badań.
21. Wyniki ekspertyz oraz badań laboratoryjnych wiążą strony.
22. Koszty badań i ekspertyz ponosi wykonawca, jeżeli wykazane zostaną wady towaru.
23. Na każde żądanie zamawiającego, wykonawca obowiązany jest okazać:
24. certyfikaty zgodności z Polską Normą w stosunku do wskazanego asortymentu,
25. decyzję stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-sanitarnych koniecznych w zakresie prowadzonej działalności,
26. zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
27. decyzję w sprawie spełniania wymagań koniecznych do zapewnienia higieny do przewozów artykułów spożywczych oraz zapewnieniu właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów,
28. dokumentację analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

**§ 5**

**Zmiany postanowień umowy**

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany istotnych postanowień zawartej umowy, w stosunku do treści oferty, w zakresie:
2. zmniejszenia przez zamawiającego realizacji części przedmiotu umowy, w takim przypadku wynagrodzenie wykonawcy zostanie pomniejszone o niezrealizowaną część umowy, przy czym zamawiający zapłaci wykonawcy za dotychczas dostarczony przedmiot umowy;
3. zmiany producenta dostarczanego przedmiotu zamówienia na wniosek wykonawcy pod warunkiem, że oferowany asortyment będzie takiej samej lub lepszej jakości oraz w tej samej cenie, a wykonawca uzasadni konieczność dokonania takiej zmiany;
4. zmiany nazwy, adresu, formy organizacyjno - prawnej itp. którejkolwiek ze stron;
5. inne niekorzystne dla zamawiającego zmiany umowy dopuszczalne są tylko wówczas, jeżeli z powodu nadzwyczajnej zmiany stosunków spełnienie dostaw przez wykonawcę byłoby połączone z nadmiernymi trudnościami albo groziłoby mu rażącą stratą, czego nie przewidywał on przy zawarciu umowy; Dla skorzystania z uprawnień w tym przedmiocie wykonawca musi udowodnić;
6. sytuacji, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy i mających charakter zmian nieistotnych tj. nieodnoszących się do warunków, które, gdyby zostały ujęte w ramach pierwotnej procedury udzielania zamówienia, umożliwiłyby dopuszczenie innej oferty niż ta, która została pierwotnie dopuszczona;
7. zmiany stawki podatku od towarów i usług na następujących zasadach:

* zmiana nastąpi wyłącznie w stosunku do niezrealizowanej w dniu zmiany stawki podatków od towarów i usług części zamówienia,
* do określonego w ofercie wynagrodzenia w odniesieniu do niezrealizowanej części zamówienia zostanie zastosowana obowiązująca na dzień dokonania zmiany stawka podatku od towarów i usług,
* zmiana wynagrodzenia nastąpi o kwotę wynikającą z różnicy między dotychczasową, a nową stawką podatku od towarów i usług.

1. Strony umowy zobowiązane są na piśmie do informowania siebie nawzajem o wprowadzanych zmianach do umowy o których mowa w pkt. 1, pod rygorem ich nieważności.
2. Zmiana umowy na wniosek wykonawcy wymaga wykazania okoliczności uprawniających do dokonania tej zmiany.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie wyrażenia zgody na wprowadzenie zamian do umowy o których mowa w pkt. 1.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w przypadku, gdy zmiany treści umowy wymagałyby zmiany treści oferty złożonej przez wykonawcę.

**§ 6**

**Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

1. Wykonawca przed podpisaniem umowy wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 2% całkowitej ceny ofertowej, co stanowi kwotę: ………… zł. (słownie: ……………).
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostało wniesione w formie ………………………… .
3. W trakcie realizacji umowy wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 148 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2022 poz. 1710, ze zm.). Zmiana formy zabezpieczenia musi być dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmiany jego wysokości.
4. Jeżeli zabezpieczenie, o którym mowa w ust. 1 zostanie wniesione w formie innej niż pieniężna to ważność dokumentu stanowiącego zabezpieczenie musi obejmować okres obowiązywania umowy.
5. W przypadku, o którym mowa w ust. 4 najpóźniej w dniu odbioru, a w sytuacji opóźnienia realizacji umowy, na trzy dni przed upływem ważności zabezpieczenia, wykonawca wnosi nowe zabezpieczenie, ważne do upływu nowego terminu wyznaczonego przez zamawiającego.
6. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwrócone zgodnie z zasadami określonymi w art. 151 ustawy - ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2022 poz. 1710, ze zm.).
7. /jeżeli dotyczy/ Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wniesione w pieniądzu zostanie zwrócone w terminie 30 dni od dnia wykonania całego zamówienia /wszystkich części zamówienia/ i uznania przez zamawiającego za należycie wykonane na konto wykonawcy …………………………… .

**§ 7**

**Wypowiedzenie umowy**

* 1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy lub jej części nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w momencie zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
  2. Umowa może być rozwiązana przez zamawiającego w każdym czasie, bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku nienależytego wywiązywania się z umowy przez wykonawcę, powodującego utratę zaufania przez zamawiającego w stosunku do wykonawcy, a w szczególności z powodu:
     1. nieterminowego dostarczania przedmiotu umowy,
     2. złej jakości dostarczanego przedmiotu umowy,
     3. nie wywiązywania się z dostarczania zamawianych ilości.
  3. Rozwiązanie przez zamawiającego niniejszej umowy w przypadku nieprzestrzegania przez wykonawcę warunków umowy wymaga formy pisemnej oraz uzasadnienia - pod rygorem nieważności.
  4. Jeżeli dla jednej ze stron (zamawiającego/wykonawcy) kontynuowanie umowy stanie się nieopłacalne ma on prawo do wypowiedzenia umowy. W takiej sytuacji dotychczasowy wykonawca zobowiązuje się do dostarczania pełnego asortymentu przez dwa miesiące od dnia złożenia pisma zawierającego wypowiedzenie umowy lub jej rozwiązania bez zachowania okresu wypowiedzenia.
  5. Nie wywiązanie się przez wykonawcę z obowiązków określonych w pkt. 4 spowoduje uznanie przez zamawiającego, że umowa została rozwiązana z wyłącznej winy wykonawcy.

**§ 8**

**Kary umowne**

1. Strony ustalają, że naprawienie szkody wynikłej z nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy nastąpi przez zapłatę kary umownej.
2. Za nie wykonanie przedmiotu umowy lub jej części w zakresie poszczególnego zamówienia wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości 1,0% wartości całego przedmiotu zamówienia określonego w §3 ust. 1 lub w stosunku do wartości nie zrealizowanej jego części.
3. Karę w takiej samej wysokości jak określona w ust. 2 wykonawca zapłaci za nie wymienienie towaru na wolny od wad w stosunku do terminu określonego w §2.
4. Z tytułu rozwiązania umowy z przyczyn, za które odpowiada wykonawca, w tym z jego wyłącznej winy, wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości równowartości złożonego przez niego zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
5. Z tytułu należnych zamawiającemu kar umownych, zamawiający wystawi notę obciążeniową ustalając termin 7 dniowy do zapłaty. W razie braku zapłaty w ustalonym terminie zamawiający pokryje należności z:
6. należnego wykonawcy wynagrodzenia lub;
7. zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
8. W przypadku, gdy wysokość poniesionej szkody przewyższa wysokość zastrzeżonych kar umownych zamawiającemu przysługuje roszczenie o odszkodowanie na zasadach ogólnych.
9. W razie opóźnienia w zapłacie przez zamawiającego należnego wykonawcy wynagrodzenia, wykonawca może żądać od zamawiającego odsetek w wysokości ustawowej.
10. Wykonawcy przysługuje prawo odmowy realizacji kolejnego zamówienia w przypadku zaległości płatniczych zamawiającego. Takie zachowanie wykonawcy nie będzie traktowane jako niewykonanie lub nienależyte wykonanie przez niego umowy.
11. Wykonawca ma prawo do żądania przedłużenia terminu realizacji części zamówienia, jeżeli niedotrzymanie pierwotnego terminu umownego nastąpi z powodu okoliczności, za które odpowiada zamawiający lub z powodu siły wyższej.
12. W przypadku odstąpienia przez zamawiającego od umowy w przypadku zaistnienia istotnej okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

**§ 9**

**Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy, jak również wszelkie zawiadomienia, zapytania lub informacje odnoszące się lub wynikające z wykonania przedmiotu umowy, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie mieć będą przepisy Kodeksu Cywilnego.
3. Ewentualne spory mogące wyniknąć na tle wykonania postanowień niniejszej umowy strony zgodnie z art. 46 KPC poddają rozstrzygnięciu właściwemu rzeczowo sądowi w Krakowie.
4. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach w języku polskim, 1 egzemplarz dla wykonawcy oraz 1 egzemplarz dla zamawiającego.

*\*Załącznik nr 1 do niniejszej umowy stanowi wypełniony formularz „Formularz ofertowy” sporządzony na podstawie załącznika nr 2 do „zaproszenia do składania ofert”.*

**Załączniki:**

- Oferta wykonawcy z dnia . .2023 r.

**ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA:**

**Załącznik Nr 2**

....................................................

pieczęć wykonawcy .................................., dnia ........................

**- FORMULARZ OFERTOWY -**

|  |
| --- |
| ***Przedmiot zamówienia*** |
| **Dostawa mrożonek**  **dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie”**  (nr sprawy WK.236.5.2023) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Dane wykonawcy:*** | | | |
| *Pełna nazwa:* |  | | |
| *Adres:* |  | | |
| *Kod:* |  | *Miejscowość:* |  |
| *Województwo:* | Wybierz element. | | |
| *Telefon:* |  | | |
| *e-mail:* |  | *Internet http://* |  |
| *W zależności od podmiotu:* | **KRS***\** /  **CEiDG***\** **:** |  | |
| **NIP***\** /  **PESEL***\** **:** |  | |
| **REGON**: |  | |
| \**Właściwe zaznaczyć (kliknąć na pole wyboru)*  ***Uwaga:*** *W przypadku wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.* | | | |

|  |
| --- |
| ***Osobą upoważnioną do reprezentowania wykonawcy zgodnie z wpisem***  ***do centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej / wpisem do krajowego rejestru sądowego / udzielonym pełnomocnictwem jest:*** |
| …………………………………………………………………………………………………  (imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji) |

Oferujemy dostawę mrożonek dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie zgodną z opisem przedmiotu zamówienia określonym w SWZ oraz w załącznikach do oferty.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Poz.** | **Asortyment** | **Ilość zamawiana** | **Cena brutto za 1 kg** | **Wartość brutto** |
| **a** | **b** | **c** | **d** | **e = c · d** |
| 1. | Brokuł mrożony | 200 kg |  |  |
| 2. | Brukselka mrożona | 250 kg |  |  |
| 3. | Bukiet kwiatowy jarzyn mrożony | 350 kg |  |  |
| 4. | Czarna porzeczka mrożona | 1300 kg |  |  |
| 5. | Fasola szparagowa cięta mrożona | 200 kg |  |  |
| 6. | Frytki szybkie mrożone | 600 kg |  |  |
| 7. | Groszek mrożony | 150 kg |  |  |
| 8. | Grzyby mrożone borowik | 350 kg |  |  |
| 9. | Kalafior mrożony | 450 kg |  |  |
| 10. | Marchewka kostka mrożona | 300 kg |  |  |
| 11. | Mieszanka kompotowa mrożona | 400 kg |  |  |
| 12. | Mini marchewka mrożona | 150 kg |  |  |
| 13. | Papryka czerwona mrożona | 50 kg |  |  |
| 14. | Truskawka mrożona | 500 kg |  |  |
| 15. | Wiśnia drylowana mrożona | 250 kg |  |  |
| 16. | Zupa jarzynowa mrożona | 450 kg |  |  |
|  |  |  | **Razem:** |  |

**Wartość brutto:** ....................... **słownie:** ....................................................................................

………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

1. **Oświadczenia wykonawcy:**
2. Oświadczam, że zapoznaliśmy się z zaproszeniem do złożenia oferty i nie wnosimy zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje, potrzebne do właściwego wykonania zamówienia.
3. Oświadczam, że zamówienie wykonamy w terminie wskazanym w zaproszeniu do złożenia oferty.
4. Oświadczam, że zamówienie wykonamy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i normatywami.
5. Oświadczam, że przedmiot zamówienia spełnia wszelkie normy oraz posiada wszystkie prawem wymagane badania i certyfikaty.
6. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w zaproszeniu do złożenia oferty.
7. Oświadczam, że spełniamy wszystkie warunki określone w zaproszeniu do złożenia oferty oraz złożyliśmy wszystkie wymagane dokumenty potwierdzające spełnienie tych warunków.
8. Oświadczam, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego.
9. Oświadczam, iż akceptujemy warunki płatności określone przez zamawiającego w zaproszeniu do złożenia oferty.
10. Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez Komendanta Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie z siedzibą os. Zgody 18, 31-951 Kraków - Administratora danych osobowych, zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 1781 ze zm.) w celu zawarcie i realizacja umowy.
11. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO /Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1)/ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu. Uwaga: W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (np. przez jego wykreślenie).

................................................................................

/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/